REZEPT FÜR CHIFFON-CHEESECAKE MIT ERDBEERTOPPING | SWEETFAMILY

CHIFFON-CHEESECAKE MIT ERDBEERTOPPING

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 100 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

ZUTATEN

	Für das Erdbeertopping:
350 g	Erdbeeren
2-3 TL	Limettensaft
130 g	SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
	Für den Cheesecake:
Fett	für die Form
250 g	Doppelrahmfrischkäse
60 g	Butter
90 ml	Milch
6	Eier (Größe M)
1 Prise	Salz
2 TL	Zitronensaft
150 g	SweetFamily Unser Feinster
80 g	Mehl
25 g	Speisestärke

ZUBEREITUNG

271	6	33	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Erdbeertopping zubereiten:

1. Erdbeeren putzen. Früchte in Scheiben schneiden und ca. 125 g gleich große Scheiben aus der Mitte zum Verzieren zugedeckt kalt stellen. Übrige Erdbeeren würfeln und 200 g abwiegen. Mit Limettensaft und 1-2-3 Fruchtaufstrich ca. 45 Sekunden pürieren. Im Kühlschrank andicken lassen.

Cheesecakemasse herstellen und backen:

2. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Eine geschlossene Backform (ca. 24 cm Durchmesser) am Boden fetten. Frischkäse, Butter und Milch über einem heißen Wasserbad erwärmen, bis die Butter schmilzt. Glatt rühren, herunternehmen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 50 g Zucker und Eigelb unter die Frischkäsecreme rühren. Mehl und Stärke mischen, darüber sieben und kurz unterrühren. Eischnee in 3 Portionen locker unterheben.

3. Masse in die Form geben und glatt streichen. Form auf die Fettpfanne vom Ofen stellen und soviel heißes Wasser angießen, dass die Form 2-3 hoch im Wasserbad steht. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen. Ofen abschalten und Kuchen darin ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Cheesecake verzieren:

3. Cheesecake am Rand von der Form lösen und vorsichtig auf ein Brett oder einen großen Teller stürzen. Dann auf eine Tortenplatte stürzen. Erdbeertopping bis auf 2 EL auf die Oberfläche streichen und mit Erdbeerscheiben belegen. Übriges Topping mit ca. 1 EL kaltem Wasser glatt rühren und darüber träufeln. Bis

zum Servieren kalt stellen.

Tipp:

Wenn du keine geschlossene Backform besitzt, kannst du für den Kuchen auch eine Springform verwenden. Diese solltest du außen vorab gut in Alufolie einwickeln, damit kein Wasser aus dem Wasserbad in die Form dringen kann.